Puffy pastelería con kebab mezcla de llenado

Talaş Böreği



1 vaso de agua tibia
2+1/2 vaso de harina
1/2 cucharadita de vinagre
1 cucharadita de sal
1/2 paquete de margarina (125 gramos)

Para llenado:
250 gramos cubos de vacuno
2 cebollas, de tamaño medio
1 cucharadita de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 cucharadas de aceite vegetal

Por la parte superior:
1 yema de huevo

Preparar el relleno en un principio. Slice los cubos de vacuno en forma de partido en pedazos.
Ponga 2 cucharadas de aceite vegetal en la olla, añadir la carne en rodajas, cocinar a fuego medio hasta que la salsa se evapora totalmente.
Añadir la cebolla en rodajas que están en medio círculo en forma de trozos y agregar pasta de tomate también. Cuando la cebolla ablanda añadir sal y pimienta negro, cocinar por un tiempo y después retire la olla de la estufa.
Cuando el relleno se enfría, preparar la masa. Amasar la masa media que se prepara con agua caliente, harina, sal y vinagre durante unos 7-8 minutos hasta que se convierte en liso.
Cubra la masa y el resto durante 10 minutos. Y luego poner en marcha en el tamaño del círculo en forma de bandeja de horno.
Difundir más de la mitad de la margarina que es suavizada a temperatura ambiente.
Dobla la derecha y las izquierdas lados de la masa enrollada a cabo más de la mitad de ella, entonces propagación de petróleo en todo el seco superior lados, y luego doblar la parte superior y lados Downer también a la forma como plaza.
Coloque la masa sobre una placa con su forma, cubrir con un nylon y el lugar en el congelador. Resto en el congelador durante 30 minutos a menos que se solidifique.
Eliminar la masa sólida del congelador and roll a cabo en la bandeja del horno la forma de mantenimiento de su forma cuadrada. Invertirla para obtener su parte superior hacia abajo, entonces veces la derecha y la izquierda bordes, y luego doblar la parte superior y los bordes Downer a permanecer ellos una y otra vez y de forma cuando cuadrados.
Coloque la masa en un plato y cubra de nuevo con un nylon y el lugar de nuevo en el congelador.
Después de descansar durante 30 minutos más en el congelador y solidificación, que rollo de nuevo en la bandeja del horno de tamaño con forma cuadrada.
Cortar la masa enrollada a cabo en 12 rodajas iguales. Ponga suficiente relleno en el centro de cada pieza. Dobla los bordes de la masa rodajas de embalaje para cada rebanada.
Invertir la boreks para obtener su parte superior hacia abajo y el lugar en la bandeja de horno engrasada con espacios entre ellos.
Difundir la yema de todo, y hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C. hasta que sus partes superiores se vuelven rojas. Servirla caliente.

Nota: Se tarda demasiado en la preparación de este Borek. Debido a que usted puede preparar y guardar en el congelador y, a continuación, defreeze ellos, repartidos por toda la yema y hornear para servir a sus invitados con mayor rapidez.